

# GRAPPA

Grappa ist ein Tresterbrand, der ausschließlich in Italien hergestellt wird.

Der Name stammt von Grappolo, dem italienischen Wort für Traube.

Schon im 5. Jahrhundert wurde Grappa im Friaul produziert.

Die erste urkundliche Erwähnung stammt allerdings erst aus dem 15. Jahrhundert.

Damals existierte bereits ein überregionaler Handel mit Grappa, der demnach zusammen mit Armanac und Cognac zu den ältesten Destillaten in Europa gehört.

Über Jahrhunderte war Grappa ein reiner Bauernschnaps, nach dem zweiten Weltkrieg gewann er durch neuartige Destillationsprozesse die Anerkennung von Gourmets und verbreitete sich als Edelspirituose auf der ganzen Welt. Seit dem Mittelalter liegen die Hauptproduktionsstätten des Grappa in Norditalien, aber auch ganz im Süden, z.B. in Sizilien wird Grappa hergestellt.



Ristorante

TOTÒ

Name	Traube	Ort/Region	Preis 2cl
<b>Grappa Riserva</b> Carlo Bocchino	Moscato	Canelli Piemonte	8,50 €
<b>Grappa Riserva 1870</b> G. Bertagnolli	Teroldego e Cabernet	Mezzocorona Trento	6,50 €
<b>Vecchia Grappa di Prosecco Barrique</b> Andrea da Ponte	Prosecco	Corbanese di Tarzo Veneto	5,00 €
<b>Grappa Amarone Barrique</b> Bonollo Umberto	Corvina, Molinara e Rondinella	Mestrino Veneto	6,00 €
<b>Grappa Barricata</b> Franciacorta, selezione di Grappa	Cabernet e Pinot Nero	Gussago (Brescia) Lombardia	4,50 €
<b>Grappa Bariccata 10 anni Gran Riserva Superiore</b> Monte Sabotino, Zanin	Merlot, Cabernet e Prosecco	Zugliano Veneto	7,00 €
<b>Grappa di Brunello</b> Zanin	Sangiovese Grosso (Brunello)	Zugliano Veneto	5,00 €
<b>Grappa Chardonnay</b> Nonino	Chardonnay	Ronchi di Percoto Udine, Friuli	5,50 €
<b>Acquavite d`Uva il Fragolino</b> Nonino	Fragolino	Ronchi di Percoto Udine, Friuli	5,50 €
<b>Grappa Tradizione Nonino a 41°</b> Nonino	selezione di uve bianca e nera	Ronchi di Percoto Udine, Friuli	4,50 €
<b>Grappa di Prosecco</b> La Gioiosa	Prosecco	Treviso, Veneto	3,00 €

# GRAPPA